

ENERO 2026

RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XXVI: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES A LAS COMIDAS PREPARADAS, ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECÍFICOS, COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y OTROS INGREDIENTES Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS



**Colegio Oficial de
Veterinarios de Jaén**

Claudio Izaga Cordero

Vocal de Salud Pública y de formación del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén. Veterinario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias Distrito Sanitario de Jaén.

Francisco Javier Chavernas Garvi

Presidente del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén, Jefe de Sección de Sanidad Alimentaria. Delegación Territorial de Salud y Familias de Jaén.

Índice

I. Comidas preparadas. Disposiciones comunitarias.	3
COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	7
ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECIALES	8
PREPARADOS PARA LACTANTES Y DE CONTINUACIÓN	8
ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES	9
ALIMENTOS PARA PERSONAS INTOLERANTES AL GLUTEN	9
ALIMENTOS ENRIQUECIDOS.....	10
II. Comidas preparadas. Disposiciones nacionales	11
IRRADIACIÓN DE ALIMENTOS	11
COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	12
ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECIALES	12
PREPARADOS PARA LACTANTES Y DE CONTINUACIÓN	12
ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES Y ALIMENTOS INFANTILES	12
ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES	12
ALIMENTOS DESTINADOS A SER UTILIZADOS EN DIETAS DE BAJO VALOR ENERGÉTICO PARA REDUCCIÓN DE PESO.....	13
CONFITURAS, JALEAS, MARMALADES DE FRUTAS, CREMA DE CASTAÑAS Y MERMELADAS DE FRUTAS.....	13
CALDOS CONSOMES, CREMAS	13
TUBÉRCULOS Y DERIVADOS	13
PATATAS FRITAS Y PRODUCTOS DE APERITIVO	13
III. Comidas preparadas. Disposiciones Andalucía	14
IV. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AESAN y guías.....	15
ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECÍFICOS.....	21
ALIMENTOS INFANTILES.....	22
ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES	22
MICOTOXINAS	22
COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	22
DECLARACIONES NUTRICIONALES Y PROPIEDADES SALUDABLES	23
RECOPIACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS	23
V. Instrucciones y Programas Andalucía.....	24
VI. Otras	25
CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX.....	25

I. Comidas preparadas. Disposiciones comunitarias.

1. [Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los **controles y otras actividades oficiales** realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 999/2001, (CE) 396/2005, (CE) 1069/2009, (CE) 1107/2009, (UE) 1151/2012, (UE) 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) 1/2005 y (CE) 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) 854/2004 y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (**Reglamento sobre controles oficiales**)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2017/625 a 05.01.2025](#)

2. [Reglamento \(CE\) 2073/2005](#) de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los **criterios microbiológicos** aplicables a los productos alimenticios. Última modificación [@ 2024/2895 en lo que respecta a listeria](#). En vigor a julio 2026

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2073/2005 a 08.03.2020](#)

Posterior

[Reglamento \(UE\) 2024/2895 de la Comisión](#), de 20 de noviembre de 2024, por el que se modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 en lo que respecta a **Listeria monocytogenes**

Alimentos listos para el consumo que puedan permitir el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, que no sean los destinados a lactantes ni para usos médicos especiales, la FASE en la que se aplique el criterio es Productos comercializados durante su vida útil. **Será aplicable a partir del 1 de julio de 2026**

3. [Reglamento \(UE\) 2023/915](#) de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de **determinados contaminantes** en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2023/915 a 08.10.2025](#)

Últimas modificaciones (incluidos en el consolidado):

[Reglamento \(UE\) 2025/1891 de la Comisión](#), de 17 de septiembre de 2025, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los **límites máximos de arsénico inorgánico en pescado y otros alimentos marinos**

[Reglamento \(UE\) 2024/1987 de la Comisión](#), de 30 de julio de 2024, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los **límites máximos de níquel** en determinados productos alimenticios C/2024/5379

[Reglamento \(UE\) 2024/1808 de la Comisión](#), de 1 de julio de 2024, por el que se

modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a la fecha de aplicación de límites máximos más bajos para los **esclerocios de cornezuelo y los alcaloides** de cornezuelo en los alimentos C/2024/4432

[Reglamento \(UE\) 2024/1756 de la Comisión](#), de 25 de junio de 2024, que **modifica y corrige** el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión relativo a los **límites máximos de determinados contaminantes** en los alimentos C/2024/4277

[Reglamento \(UE\) 2024/1002 de la Comisión](#), de 4 de abril de 2024, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los **límites máximos de perclorato en las judías** (*Phaseolus vulgaris*) con vaina

[Reglamento \(UE\) 2024/1003 de la Comisión](#), de 4 de abril de 2024, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de la suma de **3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y de ésteres de 3-MCPD** de ácidos grasos en preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad y preparados para niños de corta edad

[Reglamento \(UE\) 2024/1022 de la Comisión](#), de 8 de abril de 2024, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de **desoxinivalenol** en los alimentos C/2024/2079

[Reglamento \(UE\) 2024/1038 de la Comisión](#), de 9 de abril de 2024, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de las **toxinas T-2 y HT-2** en los alimentos C/2024/2135

4. [Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la **información alimentaria facilitada al consumidor** y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1169/2011 a 01.04.2025](#)

5. [Reglamento 853/2004](#), de 29 de abril de 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen **normas específicas de higiene de los alimentos** de origen animal.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 853/2004 a 18.11.2025](#)

6. [Reglamento 852/2004, de 29 de abril de 2004](#), del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la **higiene de los productos alimenticios**

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 852/2004 a 24.03.2021](#)

[Corrección de errores del Reglamento \(CE\) 852/2004](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) se sustituye por **análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) 2.03.23**

7. [Reglamento \(CE\) 1924/2006](#) del Parlamento europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las **declaraciones nutricionales y de propiedades saludables** en los alimentos

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1924/2006 a 13.12.2014](#)

8. [Reglamento \(CE\) 1925/2006](#) del Parlamento europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 sobre la **adición de vitaminas, minerales y otras sustancias** determinadas a los alimentos

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1925/2006 a 26.11.2025](#)

9. [Reglamento \(UE\) 432/2012 de la Comisión de 16 de mayo de 2012](#), por el que se establece una **lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables** de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 432/2012 a 20.08.25](#)

10. [Reglamento \(CE\) 353/2008](#) de la Comisión de 18 de abril de 2008 por el que se establecen normas de desarrollo para las **solicitudes de autorización de declaraciones de propiedades saludables** con arreglo al artículo 15 del Reglamento (CE) 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 353/2008 a 21.12.2009](#)

11. [Reglamento 10/2011 de la Comisión](#) de 14 de enero de 2011 sobre materiales y **objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos** Reglamento (UE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y normativa de desarrollo

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 10/2011 a 16.03.2025](#)

12. [Reglamento \(UE\) 2017/1981](#) de la Comisión, de 31 de octubre de 2017, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las condiciones relativas a la **temperatura durante el transporte de carne**

13. [Reglamento \(UE\) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2015](#) relativo a los **nuevos alimentos**, por el que se modifica el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) 1852/2001 de la Comisión.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2015/2283 a 27.03.2021](#)

14. [Reglamento \(UE\) 2017/2158](#) de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para **reducir la presencia de acrilamida** en los alimentos.

15. [Reglamento 333/2007](#), de 28 de marzo de 2007, de la Comisión, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de **plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno** en los productos alimenticios. (Y análisis para el control de los niveles de elementos traza y de los contaminantes de proceso en los productos alimenticios)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 333/2007 a 30.04.2024](#)

16. [Reglamento delegado \(UE\) 1155/2013](#), de 21 de agosto de 2013 por el que se modifica el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo referente a la información sobre la **ausencia o la presencia reducida de gluten** en los alimentos
17. [Reglamento delegado \(UE\) 78/2014](#), de 22 de noviembre de 2013 por el que se modifica el Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo que se refiere a **determinados cereales que causan alergias e intolerancias y alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol** añadidos
18. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 828/2014](#), de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de **gluten** en los alimentos. «sin gluten» no contengan más de **20 mg/kg** de gluten. **Muy bajo en gluten** no contengan **más de 100 mg/kg** de gluten.
19. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2025/179 de la Comisión](#), de 31 de enero de 2025, relativo a la **recogida y transmisión de datos analíticos moleculares en el marco de las investigaciones epidemiológicas de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos** de conformidad con la Directiva 2003/99/CE del Parlamento Europeo y del Consejo
20. [Reglamento \(CE\) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), sobre **aditivos alimentarios**.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1333/2008 a 04.11.2025](#). Posterior

[Reglamento \(UE\) 2025/2084 de la Comisión, de 17 de octubre de 2025](#), por el que se modifican el Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al uso del extracto de quila (E 999) y el Reglamento (UE) 231/2012 de la Comisión en lo que respecta a las especificaciones del **extracto de quila (E 999)**

21. [Reglamento \(CE\) 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), sobre los **aromas** y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) 2232/96 y (CE) 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1334/2008 a 25.06.2025](#)

22. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2017/2470](#) de la Comisión, de 20 de diciembre de 2017, por el que se establece la **lista de la Unión de nuevos alimentos**, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2017/2470 a 30.11.2025](#)

COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

23. [Directiva 2002/46/CE](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la **aproximación de las legislaciones** de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios.
24. [Reglamento \(CE\) 1170/2009](#) por la que se modifican la Directiva 2002/46/CE y el Reglamento 1925/2006 en lo relativo a las **listas de vitaminas y minerales** y sus formas que pueden añadirse a los alimentos, incluidos los complementos alimenticios.
25. [Reglamento \(UE\) 2023/915](#) de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de **determinados contaminantes** en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2023/915 a 08.10.2025](#)

26. [Reglamento delegado \(UE\) 2022/931](#) de la Comisión de 23 de marzo de 2022 que completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo disponen de **normas para la realización de controles oficiales** con respecto a la presencia de **contaminantes en los alimentos**
27. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2022/932](#) de la Comisión de 9 de junio de 2022 sobre disposiciones prácticas uniformes para la realización de **controles oficiales con respecto a la presencia de contaminantes en los alimentos**, sobre el **contenido adicional específico de los planes nacionales de control plurianuales y sobre disposiciones adicionales específicas para su elaboración**, Entra en vigor 07.07.2022 *APLICABLES A PARTIR 1.1.2023*
28. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2023/2782](#) de la Comisión, de 14 de diciembre de 2023, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control del contenido de **micotoxinas** en los alimentos y **se deroga el Reglamento (CE) 401/2006**.
29. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2023/2783](#) de la Comisión, de 14 de diciembre de 2023, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control del contenido de **toxinas vegetales** en los alimentos y se **deroga el Reglamento (UE) 2015/705**
30. [Reglamento \(UE\) 2017/2158](#) de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para **reducir la presencia de acrilamida** en los alimentos.
31. [Reglamento 333/2007](#), de 28 de marzo de 2007, de la Comisión, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de **plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno** en los productos alimenticios. (Y análisis para el control de los niveles de elementos traza y de los contaminantes de proceso en los productos alimenticios)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 333/2007 a 15.12.2022](#)

32. [Recomendación \(UE\) 2019/ 1888](#) de la Comisión de 7 de noviembre de 2019, relativa al control de la **presencia de acrilamida** en determinados alimentos

ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECIALES

33. [Reglamento Delegado \(UE\) 2017/1798 de la Comisión](#), de 2 de junio de 2017, que complementa el Reglamento (UE) n.º 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2017/1798 a 29.11.2022](#)

34. [Reglamento \(UE\) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo](#), de 12 de junio de 2013, relativo a los **alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad**, los **alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta** completa para el control de peso y por el que se derogan la Directiva 92/52/CEE del Consejo, las Directivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE y 2006/141/CE de la Comisión, la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y los Reglamentos (CE)º 41/2009 y (CE) 953/2009 de la Comisión.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 609/2013 a 01.09.2025](#)

PREPARADOS PARA LACTANTES Y DE CONTINUACIÓN

35. [Reglamento Delegado \(UE\) 2016/127 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015](#), que complementa el Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los **requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación**, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad @[Corrección de errores del Reglamento Delegado \(UE\) 2016/127 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015](#), que complementa el Reglamento (UE) n.º 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad (DO L 25 de 2.2.2016)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2016/127 a 11.10.2024](#)

Incluidos en el consolidado:

36. [Reglamento delegado \(UE\) 2018/561 de la Comisión de 29 de enero de 2018](#), por el que se modifica el Reglamento delegado (UE) 2016/127 por lo que se refiere a los requisitos sobre **proteínas de los preparados de continuación**.
37. [Reglamento delegado \(UE\) 2019/828 de la Comisión, de 14 de marzo de 2019](#), por el que se modifica el Reglamento delegado (UE) 2016/127 en lo que se refiere a los **requisitos de vitamina D aplicables a los preparados para lactantes y los requisitos de ácido erúico aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación**.

38. [Reglamento delegado \(UE\) 2021/572 de la Comisión de 20 de enero de 2021](#) por el que se modifica el Reglamento delegado (UE) 2016/127 en lo que respecta a la **fecha de aplicación de determinadas disposiciones**
39. [Reglamento delegado \(UE\) 2021/1041 de la Comisión de 16 de abril de 2021](#) que modifica el Reglamento delegado (UE) 2016/127 en lo que respecta a los **requisitos sobre plaguicidas en los preparados para lactantes y los preparados de continuación** (Texto pertinente a efectos del EEE)
40. [Reglamento delegado \(UE\) 2022/519 de la Comisión de 14 de enero de 2022](#) por el que se modifica el Reglamento delegado (UE) 2016/127 por lo que se refiere a los **requisitos proteicos de los preparados para lactantes y los preparados de continuación elaborados a partir de hidrolizados de proteínas**
41. [Reglamento Delegado \(UE\) 2023/589 de la Comisión de 10 de enero de 2023](#) por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2016/127 por lo que se refiere a los requisitos proteicos de los preparados para lactantes y los preparados de continuación elaborados **a partir de hidrolizados de proteínas**
42. [Reglamento Delegado \(UE\) 2024/2684 de la Comisión, de 2 de febrero de 2024](#), por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2016/127 por lo que se refiere a los requisitos relacionados con las proteínas de los preparados para lactantes y los preparados de continuación elaborados **a partir de hidrolizados de proteínas**

ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES

43. [Reglamento Delegado \(UE\) 2016/128 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015](#), que complementa el Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los **alimentos para usos médicos especiales**

Será de aplicación a partir del 22 de febrero de 2019, excepto lo relativo a los alimentos para usos médicos especiales destinados a satisfacer las necesidades nutricionales de los lactantes que será aplicable a partir del 22 de febrero de 2020

Versión Consolidada a fecha 15 de septiembre de 2017 del [Reglamento Delegado \(UE\) 2016/128 de la Comisión de 25 de septiembre de 2015](#) que complementa el Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los **requisitos específicos de composición e información aplicables a los alimentos para usos médicos especiales** (Texto pertinente a efectos del EEE)

44. [Reglamento Delegado \(UE\) 2021/1040 de la Comisión de 16 de abril de 2021](#) por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2016/128 en lo que respecta a los requisitos sobre los **plaguicidas en los alimentos para usos médicos especiales** desarrollados para satisfacer las necesidades nutricionales de los lactantes y niños de corta edad

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2016/128 a 15.07.2021](#)

ALIMENTOS PARA PERSONAS INTOLERANTES AL GLUTEN

45. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 828/2014 de la Comisión](#), de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la **ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos**.

ALIMENTOS ENRIQUECIDOS

46. [Reglamento \(CE\) 1925/2006](#) del Parlamento europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 sobre la **adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos**.

Última modificación: [Reglamento \(UE\) 2024/1821](#) de la Comisión, de 25 de junio de 2024, por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) 1925/2006 (incluida en el consolidado)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1925/2006 a 17.07.2024](#)

47. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 307/2012 de la Comisión, de 11 de abril](#), por el que se establecen **normas de desarrollo** para la aplicación del artículo 8 del Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la adición de vitaminas y minerales y de otras sustancias determinadas a los alimentos.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 307/2012 a 09.04.2023](#)

48. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 489/2012 de la Comisión, de 8 de junio](#), por el que se establecen **normas de desarrollo** para la aplicación del artículo 16 del Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.
49. [Reglamento \(UE\) 2015/403 de la Comisión, de 11 de marzo](#), que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al **género Ephedra y a Yohimbe** [Pausinystalia yohimbe (K. Schum) Pierre ex Beille].
50. [Reglamento \(UE\) 2019/649 de la Comisión, de 24 de abril de 2019](#), que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las **grasas trans**, que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal.
51. [Reglamento \(UE\) 2019/650 de la Comisión de 24 de abril de 2019](#) que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al **Yohimbe** [Pausinystalia yohimbe (K. Schum) Pierre ex Beille].
52. [Reglamento \(UE\) 2021/468 de la Comisión de 18 de marzo de 2021](#), por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las **especies botánicas que contienen derivados hidroxiantracénicos**

II. Comidas preparadas. Disposiciones nacionales

1. [Ley 17/2011](#), de 5 de julio, de **seguridad alimentaria y nutrición**.
2. [Real Decreto 315/2025](#), de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, **para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos**
3. [Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre](#), por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de **comercio al por menor**.

Deroga el R.D. 3484/2000, el R.D. 1420/2006. Artículo 6 requisitos específicos para las comidas preparadas

4. [Real Decreto 1026/2025, de 12 de noviembre, por el que se modifican diversas normas en materia de calidad alimentaria para productos de desayuno](#).
5. [Real Decreto 1940/2004](#) de 27 de septiembre de 2004 sobre la vigilancia de las **zoonosis y los agentes zoonóticos**
6. [Decreto 2484/1967](#), de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. **Capítulo XXVI**
7. [Real Decreto 1086/2020](#), de 9 de diciembre, por el que se regulan y **flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea** en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Artículo 30. Requisitos para los establecimientos de comidas preparadas. (modificado por R.D. 1021/22 de minoristas)

8. [Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre](#), por el que se regulan los **coadyuvantes tecnológicos** utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos
9. [Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario](#)
10. [Orden de 26 de enero de 1989](#) (BOE del 31), por la que se aprueba la Norma de Calidad para los **Aceites y Grasas Calentados**.

El contenido en componentes polares será inferior al **25 por 100**

IRRADIACIÓN DE ALIMENTOS

11. [Real Decreto 348/2001, de 4 de abril de 2001](#), por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con **radiaciones ionizantes**. (B.O.E. 05.04.2001)
12. [Real Decreto 863/2025, de 30 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 348/2001](#), de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e

importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios **tratados con radiaciones ionizantes**

COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

13. [Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre](#), relativo a los **complementos alimenticios**. (B.O.E. 09.10.2009)

ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECIALES

14. [Real Decreto 1412/2018](#), de 3 de diciembre, por el que se regula el **procedimiento de comunicación de puesta en el mercado de los alimentos para grupos específicos** de población.

PREPARADOS PARA LACTANTES Y DE CONTINUACIÓN

15. [Real Decreto 867/2008, de 23 de mayo](#), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los **preparados para lactantes y de los preparados de continuación**. (B.O.E. 30.05.2008)
16. [Real Decreto 1768/1993, de 8 de octubre de 1993](#), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los **preparados para lactantes y preparados de continuación destinados a la exportación a países terceros**. (B.O.E. 06.11.1993)

ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES Y ALIMENTOS INFANTILES

17. [Real Decreto 490/1998, de 27 de marzo de 1998](#), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los **Alimentos Elaborados a Base de Cereales y Alimentos Infantiles para Lactantes y Niños de Corta Edad**. (B.O.E. 07.04.1998)
18. [Real Decreto 480/2004, de 26 de marzo](#), por el que se **modifica** el Real Decreto 490/1998, de 27 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria específica de los **alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles** para lactantes y niños de corta edad.

ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES

19. [Real Decreto 1091/2000, de 9 de junio](#), por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria específica de los **alimentos dietéticos** destinados a usos médicos especiales. (B.O.E. 10.06.00)
20. [Orden SPI/2958/2010, de 16 de noviembre](#), por la que se establece el procedimiento para la **inclusión de los alimentos dietéticos para usos médicos especiales en la oferta de productos dietéticos** del Sistema Nacional de Salud y para la aplicación de los importes máximos de financiación.

ALIMENTOS DESTINADOS A SER UTILIZADOS EN DIETAS DE BAJO VALOR ENERGÉTICO PARA REDUCCIÓN DE PESO

21. [Real Decreto 1430/1997, de 15 de septiembre de 1997](#), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los **productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energéticos para reducción de peso**. (B.O.E. 24.09.1997)

CONFITURAS, JALEAS, MARMALADES DE FRUTAS, CREMA DE CASTAÑAS Y MERMELADAS DE FRUTAS.

22. [Real decreto 670/1990](#), de 25 de mayo (BOE de 31 de mayo), por el que se aprueba la **Norma de calidad para confituras, jaleas y mermelada de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas**.
23. [Real decreto 863/2003](#), de 4 de julio (BOE del 5), por el que se aprueba la **Norma de calidad** para la elaboración comercialización y venta de **confituras, jaleas, "marmalades" de frutas y crema de castañas**. @ [R.D. 1026/2025](#)

CALDOS CONSOMES, CREMAS

24. [Real decreto 2452/1998](#), de 17 de noviembre (BOE del 24), por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de **caldos, consomés, sopas y cremas**.

TUBÉRCULOS Y DERIVADOS

PATATAS FRITAS Y PRODUCTOS DE APERITIVO

25. [Real Decreto 126/1989](#), de 3 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de **patatas fritas y productos de aperitivo**.

Derogado el apartado 7 del artículo 15, por: [Real Decreto 135/2010](#), de 12 de febrero. **Se deroga, a excepción de lo dispuesto en sus artículos 1º, 2º, 3º, 4º, 5º y 14, así como en los apartados 2, 5 y 6 del artículo 15 y los apartados 2 y 3 del artículo 17, por: [Real Decreto 176/2013](#), de 8 de marzo.**

III. Comidas preparadas. Disposiciones Andalucía

1. [Orden de 8 de junio de 1989](#), por la que se regula el control higiénico sanitario en la producción, manipulación y conservación de **salsas mayonesas** y otras de elaboración propia.
2. [Ley 16/2011](#), de 23 de diciembre **de Salud Pública de Andalucía**
3. [Orden de 17 abril de 2017](#) por la que se regula la **organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar** y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar. Modificada por Orden de Consejería de Educación y Deporte, de 27 marzo 2019
4. [Decreto 6/2017](#), de 16 de enero por el que se **regulan los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar** y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar

IV. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AESAN y guías

1. [AESAN legislación](#)
2. [Situación de los insectos en alimentación humana](#). AESAN Nota actualizada a 14 de marzo de 2024
3. [Nota aclaratoria sobre el real decreto 1086/2020](#). Comisión Institucional año 2021
4. [Plan nacional de control oficial de la cadena alimentaria 2026 – 2030](#)
5. [Objetivo de alto nivel 2 del PNCOCA 2026-2030](#): Control de la seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios (**Versión 1 – octubre 2025**)

[Programa 1](#). Inspección de establecimientos alimentarios

[Programa 2](#). : Auditorías de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria

[Programa 4](#): Control de Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con los alimentos.

[Programa 5](#): Alérgenos y sustancias que causan intolerancia.

[Programa 6](#): Control de Organismos Modificados Genéticamente (OGM).

[Programa 7](#): Control de la notificación, etiquetado y composición de los complementos alimenticios

[Programa 8](#): Control de los Peligros biológicos en los alimentos

[Programa 9](#): Control de Anisakis

[Programa 10](#): Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios

[Programa 11](#): Control de Contaminantes en alimentos

[Programa 12](#): Control de Aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos

[Programa 13](#): Control de Materiales en contacto con alimentos

[Programa 14](#): Control de Residuos de plaguicidas en alimentos

[Programa 16](#): Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares

[Programa 17](#).: Control de alimentos irradiados

6. [Listado de excepciones para alimentos con características tradicionales](#). Aprobado en la Comisión Institucional del 12/03/2025

7. [Nota aclaratoria sobre el Real Decreto 1086/2020](#). Aprobado en la Comisión Institucional del 04/12/2024 (reses lidiadas, comidas testigo...)
8. [Preguntas y respuestas sobre el real decreto 1021/2022 por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor](#). Aprobado en la Comisión Institucional del 13/03/2024
9. [Vida útil de alimentos listos para el consumo loncheados o cortados y envasados antes de la venta en establecimientos de comercio al por menor](#). Aprobado en la Comisión Institucional del 13/03/2024
10. [Informe sobre la evaluación del riesgo de botulismo derivado del consumo de alimentos envasados al vacío o en atmósfera modificada](#). 12 diciembre 2024
11. [Informe sobre la programación de toma de muestras de peligros biológicos en los controles oficiales](#). Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 30 de julio de 2024
12. [Marca de identificación en productos de origen animal](#). Aprobado en la Comisión Institucional del 15/03/2023, aplicable desde el 15/09/2023. Revisado 04/12/2024
13. [Informe científico en el que evalúa nuevos métodos para la detección y eliminación de parásitos del pescado](#). EFSA 13 marzo 2024
14. [Procedimiento para la evaluación de las condiciones de conservación de la fruta cortada en mitades o cuartos diferentes de lo establecido en el Real Decreto 1021/2022](#). Aprobado en la Comisión Institucional del 12/12/2023
15. [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición](#) (AESAN) sobre las condiciones de **conservación de frutas cortadas por la mitad en establecimientos de comercio al por menor**. Comité Científico 23 febrero 2022
16. [Informe sobre la prospección de peligros biológicos](#) de interés en seguridad alimentaria en España (2). Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 29 de junio de 2022
17. [Anuncio de la Comisión sobre la clasificación de los alimentos para usos médicos especiales](#) 2017/C 401/01
18. [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre las combinaciones tiempo-temperatura](#) necesarias para el **cocinado seguro de los alimentos y las temperaturas adecuadas para el mantenimiento en caliente y recalentamiento de las comidas preparadas**. Número de referencia: AESAN-2021-004 Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 17 de febrero de 2021
19. [Informe sobre el riesgo asociado a la presencia de ácidos grasos trans en alimentos](#). Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 19 de mayo de 2010

20. [Informe en relación con la enfermedad celíaca y los problemas que plantean las técnicas analíticas para el control del contenido de gluten en los alimentos](#). Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 17 de febrero de 2010
21. [Informe sobre los riesgos asociados al consumo de anís estrellado en forma de infusión en la población infantil](#). Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 11 de noviembre de 2009
22. [Opinión sobre los riesgos asociados a la supresión de la refrigeración durante periodos limitados de tiempo, en las mesas de preparación de los servicios rápidos de restauración](#).
23. [Guía de requisitos de seguridad alimentaria para establecimientos de restauración](#) (1ª edición). Comunidad de Madrid. 2024
24. [Guía de buenas prácticas de manipulación y elaboración para el sector de la restauración](#) Comunidad Madrid junio 2020
25. [Directrices para el desarrollo de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria en el sector de comidas preparadas](#). Comunidad de Madrid. Diciembre 2021
26. [Guía de prácticas correctas de higiene para los establecimientos de restauración móviles](#). Cataluña. 2018
27. [Guía de prácticas correctas de higiene para operadores que elaboran y/o sirven comidas preparadas para colectividades](#). ACSA 2024
28. [Guía de prácticas correctas de higiene para restaurantes](#). Comunidad de Cataluña. 2015
29. [Vídeos de soporte a la formación para manipuladores de alimentos en la restauración](#). ACSA
 - [Las cuatro normas básicas de seguridad alimentaria](#)
 - [Limpiar. El lavado de manos](#)
 - [Limpiar. La limpieza y la desinfección](#)
 - [Limpiar. El orden y la limpieza del almacén de alimentos](#)
 - [Separar. Separe los alimentos cocinados de los crudos](#)
 - [Separar. Conserve los alimentos tapados](#)
 - [Cocer. Cuezca con seguridad](#)
 - [Cocer. Recaliente la comida con seguridad](#)
 - [Enfriar. El almacenaje de los alimentos en refrigeración](#)
 - [Enfriar. Enfríe rápidamente](#)
 - [Recuerde: Limpiar, separar, cocer y enfriar](#)
30. [Vídeos para los establecimientos de restauración móviles \(Food-truck\)](#). ACSA
 - [Condiciones de las instalaciones de los establecimientos de restauración móviles \(food-truck\)](#)

[Las buenas prácticas de manipulación en la food-truck](#)

[El uso del agua en la food-truck](#)

[Las rutinas diarias en la food-truck](#)

31. [Manual del responsable del autocontrol en la industria alimentaria](#). ACSA 2023
32. [Cómo utilizar la lejía por la desinfección de vegetales en la restauración](#). ACSA 2018
33. [Directrices para el desarrollo de un sistema de seguridad alimentaria](#) en el servicio de comidas para la población vulnerable
34. [Directrices para la verificación del muestreo de *Listeria monocytogenes*](#) en zonas de trabajo y equipos utilizados en la producción de alimentos listos para el consumo
35. [Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación con *Listeria monocytogenes*](#) en alimentos listos para el consumo. Comisión Institucional 16.10.2019
36. [Documento de orientación sobre la vigilancia y los estudios de vida útil en relación con *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo en virtud del Reglamento \(CE\) nº 2073/2005](#). En inglés, revisión 18 diciembre de 2025
37. [Evaluación del riesgo de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo. Parte 2](#) Evaluación de riesgos. Octubre de 2025 – FAO/OMS - Inglés
38. [Evaluación de riesgos de *Listeria monocytogenes* en alimentos: parte 1: modelos formales: informe de la reunión](#). Diciembre de 2024. FAO/OMS - Inglés
39. [EURL Lm DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN TÉCNICA sobre el muestreo del área y equipos de procesamiento de alimentos para la detección de *Listeria monocytogenes*](#) Versión 4, 3 de octubre de 2023
40. [Control de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo](#). M^a Ángeles Martín Linares , Mario Luis Delgado Muriel y Salud Serrano Jiménez 2023
41. [Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de *Listeria monocytogenes*](#) en los alimentos CAC/GL 61 - 2007
42. [Informe en relación a la evaluación del riesgo asociado a la presencia de *Listeria monocytogenes* en pescado fresco o congelado](#). Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 13 de mayo de 2009
43. [Guía para la realización de estudios de vida útil en relación con *Listeria monocytogenes*, conforme al Reglamento No 2073/2005 \(SANCO 1628-2008\)](#).
44. [Directrices para la verificación del muestreo de *Listeria monocytogenes*](#) en zonas de trabajo y equipos utilizados en la producción de alimentos listos para el consumo. Comisión institucional 16/12/2020
45. [Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en la restauración](#). "Buen Aprovecho". MAPAMA. 2017.

46. [Guía contra el desperdicio alimentario en hostelería y restauración](#). Eliko y Horeca julio 2023
47. [Cuestionario de preguntas y respuestas sobre la ley del desperdicio](#). Ministerio actualizado a 6 octubre de 2025
48. [Guía contra el desperdicio alimentario en comercio minorista](#). Eliko y Horeca julio 2023
49. [Guía de estudios de vida útil para Listeria monocytogenes](#) en alimentos listos para consumo. Comunidad de Madrid 2012
50. [Guía para la gestión de alérgenos en el comercio minorista y el sector de la restauración](#). Comunidad de Madrid 2018
51. [Guía de aplicación del sistema de autocontrol en comedores escolares](#). Comunidad Valenciana. 2017
52. [Guía de buenas prácticas de higiene para el aprovechamiento de excedentes alimentarios](#). Madrid. 2021
53. [Guía sobre la información de los alimentos en comercio minorista y restauración](#). País Vasco
54. [Plan de calidad de comedores escolares](#). Comunidad de Murcia
55. [Manual de buenas prácticas en cocina](#). País Vasco
56. [Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la restauración hospitalaria](#). AESAN
57. [Opinión sobre la aplicación del sistema lactoperoxidasa-tiocianato a frutas y hortalizas que van a ser comercializadas como productos de IV gama](#). Documento aprobado por el Comité Científico en sesión plenaria el 16 de noviembre de 2005
58. [Factores que favorecen la aparición de la alergia de Anisakis](#) y medidas de prevención aplicables (2005) (Informe del Comité Científico)
59. [Informe en relación a la alergia a Anisakis](#) (2016) (Informe del Comité científico)
60. [Medidas para reducir el riesgo asociado a la presencia de Anisakis](#) (2007) (Informe del Comité Científico)
61. [Incidencia de la eliminación del pescado](#) o partes del mismo en relación con la reducción de la prevalencia de la anisakiosis humana (2009) (Informe del Comité Científico).
62. [Opinión en relación con los factores favorecedores de la aparición de alergia a Anisakis](#), así como de las medidas de prevención aplicables
63. [Tríptico anisakis](#). AESAN
64. [Cartel Anisakis](#). AESAN
65. [Informe sobre contaminación vírica de los alimentos](#), con especial énfasis en **moluscos bivalvos**, y métodos de control

66. [Opinión científica sobre la evaluación de riesgo de parásitos](#) en productos de la pesca (EFSA, 2010)
67. [Procedimiento para la gestión del contacto cruzado de alérgenos y el empleo del etiquetado precautorio de alérgenos](#). Aprobado en Comisión Institucional del 17/12/2025
68. [Etiquetado precautorio de alérgenos](#). Comisión institucional 29/09/2021
69. [Etiquetado precautorio de alérgenos \(epa\)](#): un enfoque científico basado en la evaluación cuantitativa del riesgo
70. [Dictamen científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria sobre los contenidos máximos en la intolerancia a la lactosa y la galactosemia](#). EFSA septiembre de 2010
71. [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre Alergias Alimentarias](#). AESAN febrero 2007
72. [Guía de aplicación de las exigencias de información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar](#) para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor
73. [La intolerancia a la lactosa. Información Alimentaria](#). AESAN
74. [Información a los consumidores sobre alergias alimentarias](#). AESAN cuadríptico
75. [Enfermedad celiaca. Información alimentaria](#). Folleto
76. [Compra segura de alimentos](#) cuando se tiene una alergia o una intolerancia alimentaria Guía para el consumidor. Comunidad de Madrid
77. [Guía para la gestión de alérgenos en el comercio minorista](#) y el sector de la restauración. 2018 Comunidad de Madrid
78. [Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos](#). Normativa de aplicación en el control oficial de alérgenos presentes en los alimentos
79. [Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar](#) Guía para establecimientos del comercio minorista de la alimentación y del sector de la restauración colectiva sobre el nuevo reglamento de información al consumidor
80. [Alérgenos alimentarios sin envasar](#). 2015 Comunidad de Madrid
81. [Alimentación, sobrepeso y obesidad: estrategia de la Unión Europea](#)
82. [Libro Blanco](#) Estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad
83. [Conclusiones del Consejo sobre seguridad alimentaria y nutricional](#) - Conclusiones del Consejo (20 de junio de 2016)

84. [Conclusiones del Consejo sobre la nutrición y la actividad física](#)
85. [CISNS Consejo Interterritorial. Sistema Nacional de Salud \(CISNS\)](#). Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Pleno CISNS- 21 de julio de 2010.
86. [Ministerio de Consumo Ministerio de Sanidad y Consumo. Estrategia para la nutrición, actividad física, prevención de la obesidad \(NAOS\)](#). Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo; 2005.
87. [PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020](#). Estrategia NAOS. AESAN
88. [Informe de la Comisión al Consejo y al Parlamento Europeo](#) sobre la utilización de sustancias distintas de las vitaminas y los minerales en los complementos alimenticios. Bruselas, 5.12.2008. COM (2008) 824 final. SEC (2008)2976; SEC (2008)2977
89. [Documento elaborado por la Comisión y EEMM. Principios generales de flexibilidad en la redacción de las declaraciones de propiedades saludables](#).
90. [Situación de los insectos en alimentación humana](#)
91. [Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan buenas prácticas de higiene y procedimientos basados en los principios del APPCC](#), especialmente la **facilitación/flexibilidad** respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias. (2022/C 355/01) (sustituye a 2016/C 278/01)
92. [Comunicación de la Comisión con directrices sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos \(2020/C 199/01\)](#)
93. [Comunicación de la Comisión Orientaciones](#) de la UE sobre la donación de alimentos (2017/C 361/01)
94. [Enfoques de análisis de peligros de determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos](#): segunda opinión científica 27 de septiembre 2018
95. [Enfoques de análisis de peligro para algunos pequeños establecimientos minoristas en vista de la aplicación de sus sistemas de gestión de la seguridad alimentaria](#). Opinión científica 18 enero 2017

ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECÍFICOS

96. [Informe sobre la situación de los alimentos dietéticos /alimentos para grupos específicos con la aplicación del Reglamento \(UE\) 609/2013. Rev.2](#). 2019

97. [Informe sobre la situación de los alimentos dietéticos /alimentos para grupos específicos con la aplicación del Reglamento \(UE\) 609/2013. Rev1.](#) 2018

ALIMENTOS INFANTILES

98. [VRN en los Preparados para niños de corta edad.](#) 2021
99. [Declaración relativa a la adición de nucleótidos en preparados para lactantes.](#) 2011
100. [Declaración cuantitativa de ingredientes en alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad.](#) 2011

ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES

101. [Alimentos para usos médicos especiales.](#) 2020
102. [No pertinencia de la aplicación del principio de reconocimiento mutuo a los alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales.](#) 2014
103. [Clasificación de productos a base de agua gelificada como alimento dietético destinado a usos médicos especiales.](#) 2013
104. [Declaración de la ingesta diaria recomendada en el etiquetado de alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales.](#) 2013

MICOTOXINAS

105. [Límite máximo de Fumonisin aplicable a la harina de maíz.](#) Comisión Institucional 21/03/2018
106. [Límite máximo de Zearalenona aplicable a la pasta.](#) Comisión Institucional 21/03/2018
107. [Informe en relación a los efectos del cambio climático sobre la presencia de micotoxinas](#) en los alimentos
108. [Informe en relación al efecto sobre la población española de la derogación de la normativa nacional sobre límites máximos permitidos para las aflatoxinas B1, B2, G1 y G2](#) en alimentos
109. [Documento de orientación sobre la identificación de micotoxinas](#) en alimentos y piensos.
110. [Guía para la industria: acrilamida en los alimentos.](#) marzo 2016. FDA

COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

111. [Complementos alimenticios notificados y la inclusión posterior del titular de la farmacia en el etiquetado, presentación y publicidad.](#) 2021
112. [Información alimentaria obligatoria del envase en contacto con el alimento \(complemento alimenticio\) y/o en el envase exterior.](#) 2015

113. [No aplicación del principio de reconocimiento mutuo a complementos alimenticios procedentes de Suiza.](#) 2013

DECLARACIONES NUTRICIONALES Y PROPIEDADES SALUDABLES

114. [Empleo de la declaración “sin azúcar” como declaración nutricional adaptada de “sin azúcares” en un alimento.](#) 2020
115. [Condiciones de uso de declaraciones nutricionales en cremas.](#) 2020
116. [Aplicación del artículo 28.2 medidas transitorias. Marcas registradas. Reglamento \(UE\) 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.](#) 2015
117. [Utilización de declaraciones de propiedades nutricionales en productos que naturalmente contienen un determinado nutriente/sustancia.](#) 2013
118. [Empleo de la mención “enriquecido/a” y similares “rico en” en el etiquetado de productos alimenticios.](#) 2012

RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

119. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (guías generales y específicas)
120. [Todo guías APPCC.](#) Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante
121. [Bases de datos de Legislación alimentaria.](#) Elika
122. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
123. [Legislación Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria.](#) ACSA
124. [Base de datos legislación alimentaria.](#) ACSA
125. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). abril de 2022. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
126. [Normas de Información alimentaria y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España.](#) marzo 2019 Manuel Moragas, Santiago Valcárcel, Álvaro Chirapozu, M^a Begoña de Pablo
127. [Recopilación de normativa alimentaria.](#) Enero de 2015. M^a Begoña de Pablo Busto
128. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)
129. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
130. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)
131. [Recopilaciones legislativas monográficas en materia de calidad alimentaria.](#) MAPA

V. Instrucciones y Programas Andalucía

1. [Plan de Control de Peligros Químicos en productos alimenticios 2021.](#)
2. [Programa de control de peligros biológicos en productos alimenticios 2023-2025](#)
3. [Plan de Control de Peligros Biológicos 2022.](#)
4. [Plan de Inspección basado en el riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía 2020-2023.](#)
5. [Programa de Control de la Información Alimentaria al Consumidor en los alimentos y en los materiales en contacto con los alimentos.](#) 2022
6. [Programa para la auditoría de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias en Andalucía.](#) 2022
7. [Programa de control de complementos alimenticios.](#) 2022
8. [Instrucción 127-2016 sobre la notificación y gestión de los complementos alimenticios](#) (Rev.1-2020)
9. [Instrucción 04-2025 criterios para los controles oficiales sobre las aguas utilizadas en empresas alimentarias de Andalucía](#) . 18 diciembre de 2025
10. [Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía](#) 2020-2023 (Plan EVACOLE 20-23)
11. [Instrucción 030323](#) mecanización **comedores escolares**
12. [Programa EVACOLE](#), curso escolar 2023-24.
13. [Guía técnica para profesionales para la evaluación de la oferta alimentaria](#) en centros escolares de Andalucía. Versión 3ª. 2016.
14. [Plan extraordinario de listeria monocytogenes.](#) **fase 1 plan de choque**
15. [Plan extraordinario de listeria monocytogenes.](#) **fase 2**
16. [Plan extraordinario de listeria monocytogenes.](#) **fase 3**

VI. Otras

CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX

1. [Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados](#) utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CXC 39-1993.
2. [Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales](#) especiales destinados a los lactantes. CXS 72-1981. 2020
3. [Norma para preparados complementarios](#). CXS 156-1987. 2017
4. [Norma para preparados dietéticos para regímenes de control del peso](#). CXS 181-1991.
5. [Norma para preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos](#) de adelgazamiento. CXS 203-1995.
6. [Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes](#) y niños pequeños. CXC 66-2008
7. [Directrices sobre preparados alimenticios complementarios](#) para lactantes de más edad y niños pequeños. CXG 8-1991.
8. [Directrices para complementos alimentarios de vitaminas y/o minerales](#). CXG 55-2005
9. [Norma para preparados complementarios](#). CXS 156-1987. 2017
10. [Norma general para los productos proteínicos vegetales](#) (PPV). CXS 174-1989. 2019
11. [Directrices generales para la utilización de productos proteínicos vegetales \(PPV\)](#) en los alimentos. CXG 4-1989
12. [Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos](#) especiales destinados a los lactantes y niños pequeños. CXG 10-1979. 2015
13. [Norma para la salsa picante](#) de mango. CXS 160-1987. 2019
14. [Norma para la salsa](#) de pescado. CXS 302-2011. 2018
15. [Norma para las patatas](#) (papas) fritas congeladas rápidamente. CXS 114-1981. 2019
16. [Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969](#). Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020, **2022**. Correcciones editoriales en 2011. Cambia el anexo IV árbol de decisiones

BASE DE DATOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES

17. [Límites máximos de contaminantes o parámetros de interés sanitario](#) (parámetros

microbiológicos, también químicos o radiológicos)

ADITIVOS Y AROMAS

18. [Base de datos de los aditivos del Anexo II Unión Europea Reglamento 1333/2008](#)
19. [Base de datos Categorías de aditivos Unión Europea](#)
20. [Aditivos U.E.](#) y [búsqueda de aditivos](#) en la U.E .
21. [Aromas](#) en la U.E. y [búsqueda](#) de **aromas en la U.E.**
22. [Base de datos en línea de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios \(GSFA\)](#)
23. [Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios \(GSFA\)](#)

PLAGUICIDAS

24. [Residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos.](#) Códex
25. [Base de datos de plaguicidas](#)

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS

26. [base datos límites máximos de residuos.](#) Agencia Española del Medicamento
27. [Base de datos en línea del Codex sobre los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos](#)

RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

28. [Base de datos de materiales en contacto](#) con los alimentos U.E.